



BAKERLUX SPEED.Pro™

Der erste baking speed oven



DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

BAKERLUX SPEED.Pro™	Seite	4
Die Formel	Seite	6
Bake -Modus	Seite	8
Speed -Modus	Seite	14
SPEED.Pro™ Panel	Seite	24
Unox-Technologien	Seite	26
Datengesteuertes Kochen	Seite	30
Technische Unterstützung	Seite	33
Technische Daten	Seite	36
Unox in der Welt	Seite	42



Konvektionsbacken

Bake

Die traditionelle Seele von BAKERLUX SPEED.Pro™ backt gleichmäßig und verstärkt Düfte und Aromen.



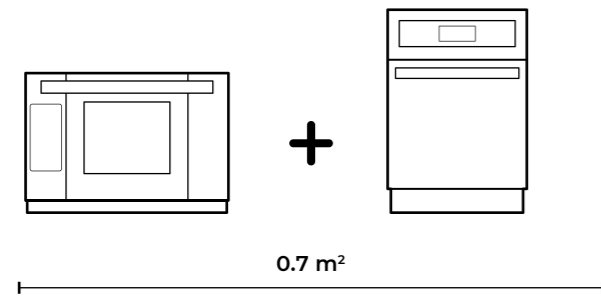
Speed-Backen

Speed

Die innovative Seele von BAKERLUX SPEED.Pro™ erwärmt durch die Kombination von Konvektion, Konduktion und Mikrowellengaren schnell jedes Lebensmittel.

Maximale Leistung auf kleinstem Raum

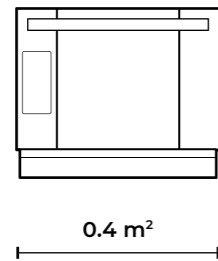
Die Gleichung, die Ihren Gewinn vervielfacht



2 in 1

Konvektionsofen und Schnellbackofen. Zwei Ausrüstungen, doppelter Raum, doppelte Kosten. Wie oft arbeiten sie tatsächlich gleichzeitig?

=



BAKERLUX SPEED.Pro™

Der BAKERLUX SPEED.Pro™ ist der erste Backofen mit Backgeschwindigkeit: ein Konvektionsbackofen und ein Schnellbackofen in einem einzigen Gerät. Geringer Platzbedarf, maximaler Gewinn.

=



16 min.
27 Stück gefrorene Croissants

90 sek.
4 Stück getoastete Croissant-Sandwiches

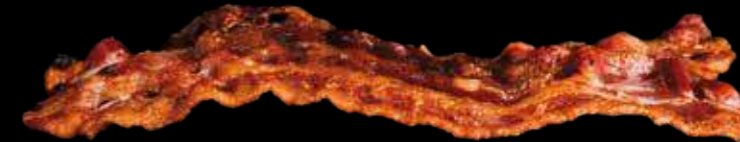
Gewinn x 3

Füllen Sie Ihre einmal Ihre gebackenen Backwaren ein, erhitzen Sie sie dann in wenigen Sekunden, wenn die Bestellung eintrifft, servieren Sie sie heiß und duftend: Vervielfachen Sie Ihren Gewinn!

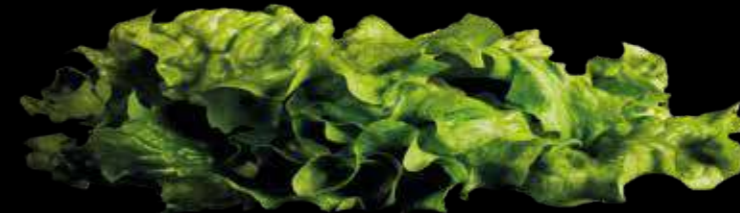
Maximale Geschwindigkeit

Dreifaches Kochen

Konvektion
Äußerliche Veredelung der Bräunung



Mikrowelle
Internes Garen



Durchführung
Toasten durch Kontakt

BAKERLUX SPEED.Pro™

Bake- Modus

Die geräumige Backkammer mit dem zweistufigen Gebläse ist ideal, um duftende und gebräunte Backwaren zu garantieren. Erobern Sie Ihre Kunden, erweitern Sie Ihr Angebot, erhöhen Sie Ihren Gewinn.

Traditionelle Exzellenz

Ein einwandfreies Konvektionsbacken

Was ist das Geheimnis für
ein perfektes Ergebnis?

Konvektionsbacken erfordert eine
perfekte Kontrolle der Luftströme
in jedem Punkt der Backkammer
und die effektive Entfernung
von überschüssiger Feuchtigkeit.

Für BAKERLUX SPEED.Pro™ war noch
nie etwas so einfach wie das Backen
mit Konvektion.

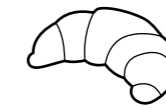


Kapazität
3 460 x 330 Bleche

Konvektionskraft
3.2 kW

Lüfterdrehzahl
2750/1700 Umdrehungen pro Minute*

*Die Angabe bezieht sich auf eine Temperatur von 180 °C



27 Croissants
in 16 Minuten



27 Mini-Strudel
in 25 Minuten



36 Dänisches Gebäck
in 20 Minuten



45 Weiche Mini-Rollen
in 16 Minuten



18 Midi-Baguettes
in 18 Minuten



3 Pizzen
in 14 Minuten

Baking Essentials

BAKE

Aluminiumblech.



Ideal für

Gebäck;
Kuchen.

Vorteile

Aluminiumblech für schnellen Wärmeaustausch; Ultra niedrige Kante für maximale Backgleichmäßigkeit.

Art. TG305 460 x 330

FORO.BAKE

Perforiertes Aluminiumblech.



Ideal für

Pizza;
Focaccia;
Brot.

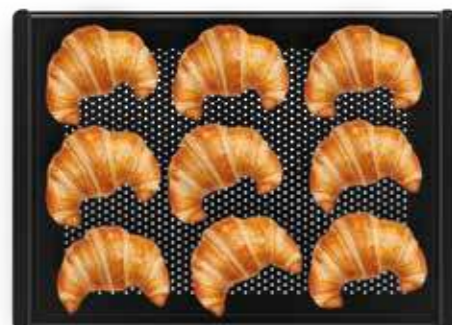
Vorteile

Perforiertes Aluminiumblech, um das Schwitzen des Teigs beim Backen zu erhöhen; Ultra niedrige Kante für maximale Backgleichmäßigkeit.

Art. TG310 460 x 330

FORO.BLACK

Antihafbeschichtetes, perforiertes Aluminiumblech.



Ideal für

Croissants;
Gefrorenes Brot;
Dänisches Gebäck und Gebäck.

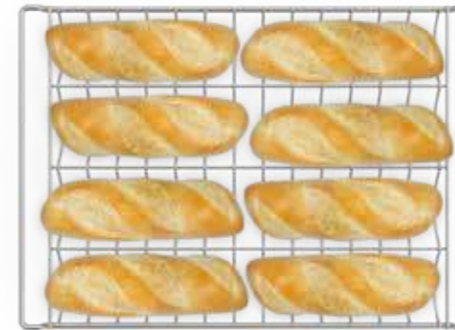
Vorteile

Ultra niedrige Kante für maximale Verteilung der Luftströme; Backpapier nicht notwendig.

Art. TG330 460 x 330

BAGUETTE.GRID

Extra leicht verchromtes Gitter - 5 Kanäle.



Ideal für

Gefrorene Baguettes;
Gefrorene Midibaguettes.

Vorteile

Maximiert die Luftzirkulation auf jeder Oberfläche des Brotes.

Art. GRP310 460 x 330

PAN.FRY

Antihafbeschichtetes Edelstahlblech.



Ideal für

Pizza;
Quiche Lorraine;
Panierte Produkte;

Vorteile

Tiefe 20 mm.

Art. TG350 460 x 330

STEEL.GRID

Edelstahlgitter.



Ideal für

Gefrorene Pizza;
Gefrorenes Brot.

Vorteile

Maximiert die Luftzirkulation auf jeder Oberfläche.

Art. GRP335 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

Speed- Modus

Die Platte für den Speed-Modus ermöglicht es, sowohl einzelne als auch mehrere Portionen von Lebensmitteln in Sekundenschnelle zu erhitzen. Die Servicezeiten werden halbiert, Ihr Gewinn verdoppelt sich.

Innovative Spitzenleistungen

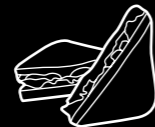
Backen mit mehreren Portionen



Leistung beim Backen



250 gr Lasagne
in 100 Sekunden



4 Getoastete Sandwiches
in 75 Sekunden



250 gr Hähnchenflügel
in 110 Sekunden



4 Club-Sandwiches
in 125 Sekunden



4 Burritos
in 90 Sekunden



9 Croissant-Sandwich
in 50 Sekunden

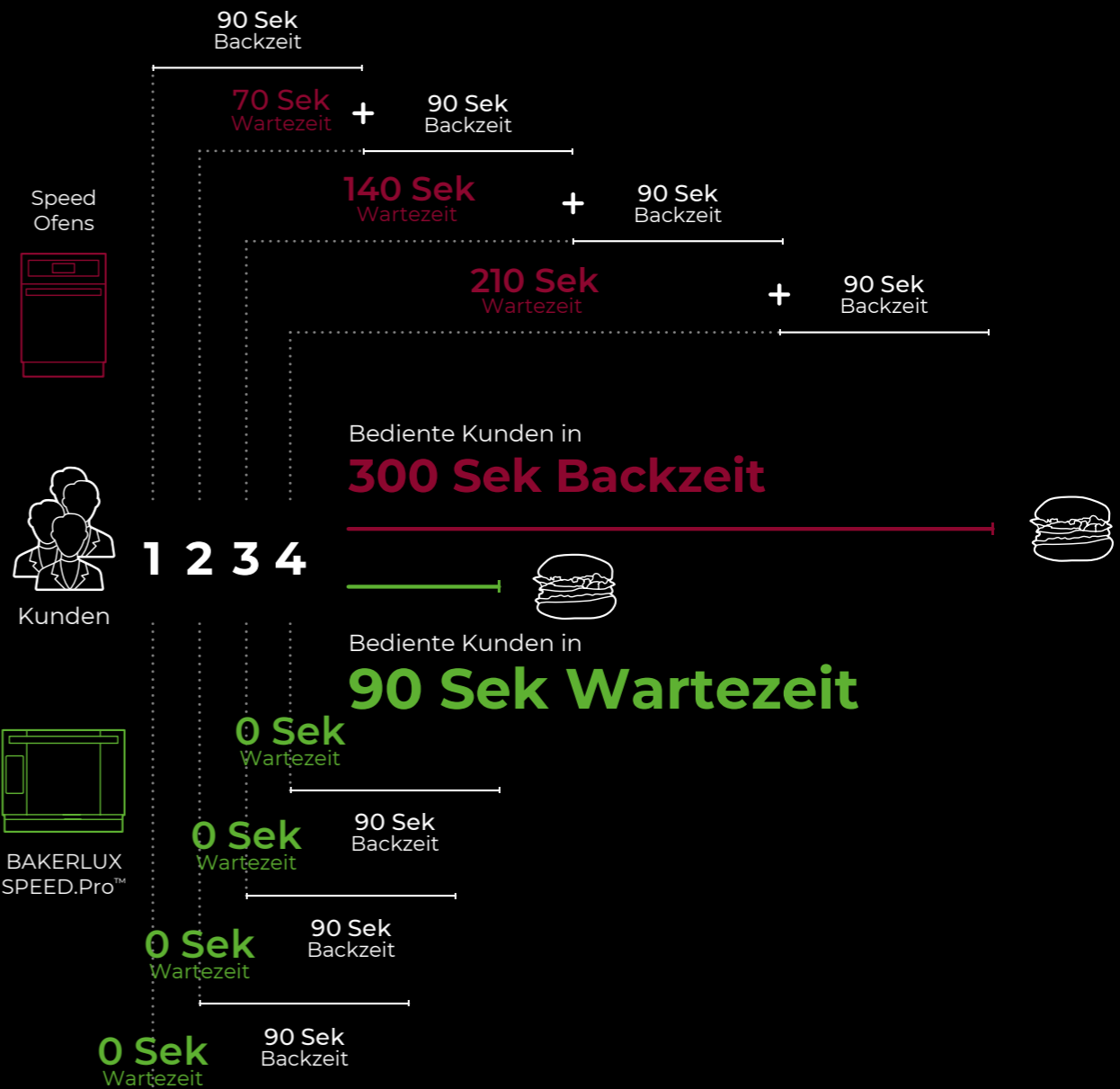
SPEED.Pro™ - Speed

Wie viel kostet es Sie, Ihre Kunden warten zu lassen?

Setzen Sie die Wartezeit zurück, multiplizieren Sie Ihren Verdienst

Die begrenzten Abmessungen des Bleches eines herkömmlichen Speed Ofens gestatten es nicht, mehr als ein Brötchen gleichzeitig zu backen. Dies führt bei größerem Andrang zu längeren Wartezeiten.

Dank BAKERLUX SPEED.Pro™ und der Nutzfläche der Spezialbleche SPEED.Plate von 450 x 330 mm können Sie bis zu 4 Brötchen gleichzeitig backen, damit Sie Ihre Kunden nie warten lassen müssen.



SPEED.Pro™ - Speed

Die Platte, die die Zeit beschleunigt

SPEED.Plate

Die SPEED.Plate Platte speichert die Wärme während des Vorwärmens oder im Stand-by-Modus des Ofens und gibt sie schnell wieder ab, sobald das Essen auf sie gelegt wird. Durch die Antihafbeschichtung ist sie leicht zu reinigen.



Flache Seite

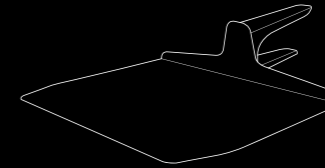
Die flache Oberfläche erwärmt sich schnell und bräunt die Unterseite der Lebensmittel und verleiht ihnen eine intensive und gleichmäßige Farbe. Die seitlichen und hinteren Lippen erleichtern die Positionierung und Entnahme der Speisen.



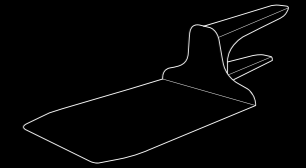
Art. TG360 450 x 330

Spatel SPEED.Pro™

Dank des ergonomischen SAFE. Hand-Griffs, der vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen schützt, liefert er heiße Produkte schnell und absolut sicher.



Art. XUC165
Technische Details auf Seite 41

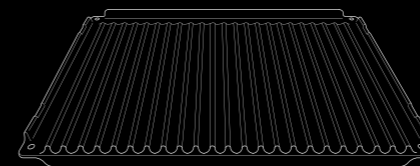


Art. XUC166
Technische Details auf Seite 41



Gerippte Seite

Die gerippte Seite der SPEED.Plate ermöglicht eine effektivere Ableitung der Feuchtigkeit von der Unterseite des Produkts. Ideal für Club-Sandwiches, Brote ohne Kruste oder Feinkost.



Art. TG360 450 x 330

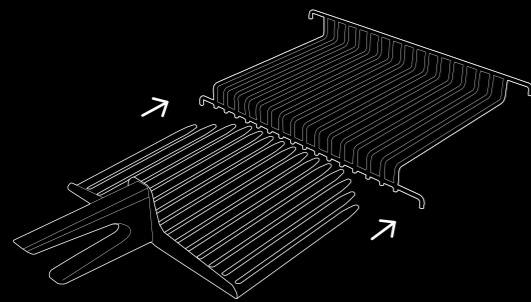
Schnelle Ergebnisse

SPEED.Grid

Das SPEED.Grid-Gitter ermöglicht es Ihnen, intensive Markierungen auf jeder Art von Produkt zu erhalten. In Kombination mit der speziellen gezahnten Schaufel ermöglicht es eine einfache Positionierung und Entnahme von Lebensmitteln.

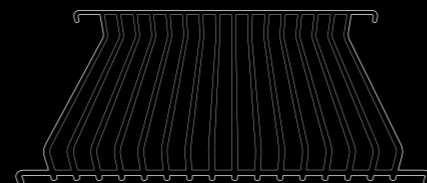


Ergänzendes Zubehör



Umfangreiche Beschreibungen und einfache Anwendung

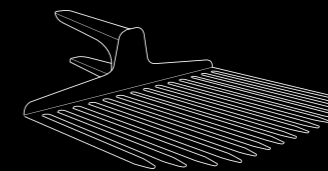
Schnell vorzuheizen, einfach zu bedienen. Der SPEED.Grid aus Edelstahl erwärmt schnell Lebensmittel, denen die Feuchtigkeit von der Unterseite entzogen werden muss, wie z.B. Toast oder Weißbrot.



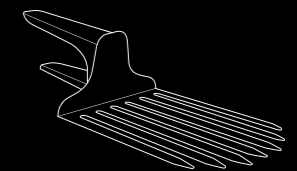
Art. GRP360 460 x 300

Spatel SPEED.Pro™

Schnelles und risikoloses Be- und Entladen von Produkten dank des ergonomischen Griffs unseres SAFE.Hand-Spachtels, der jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen verhindert.



Art. XUC167
Technische Details auf Seite 41



Art. XUC168
Technische Details auf Seite 41

Erfunden, um Ihre Arbeit zu vereinfachen

Intelligente Technik

Die bei den Öfen BAKERLUX SPEED.Pro™
angewandte Unox-Technologie
wurde entwickelt, um den Koch- und
Erhitzungsprozess von Lebensmitteln
automatisch zu steuern und es Ihnen
umso einfacher zu ermöglichen, sich auf
das zu konzentrieren, was Ihnen
am wichtigsten ist.

Bake-Modus

Der Konvektionsofen

Die Betriebsart BAKE ermöglicht es Ihnen, Konvektionsbackprogramme mit mehreren Schritten durchzuführen, die am häufigsten verwendeten Programme zu speichern oder die automatischen CHEFUNOX-Programme zu verwenden.

Ideal für Tiefkühlbackwaren, aber auch zum Garen anderer Arten von Lebensmitteln geeignet, ermöglicht es Ihnen, die Garprozesszeiten durch Einfügen eines oder mehrerer Schritte, die Konvektion und Mikrowellen kombinieren, zu reduzieren.



Einstellen

Bis zu 9 Backschritte für jedes Programm



Programme

384 gespeicherte Programme



CHEFUNOX

Wählen Sie aus, was Sie backen möchten und das gewünschte Ergebnis



Speed-Modus

Der Speed-Ofen

Der SPEED-Modus ermöglicht es Ihnen, schnell jede Art von Lebensmitteln aufzuwärmen, die am häufigsten verwendeten Programme zu speichern oder die automatischen Prozesse von SPEEDUNOX zu nutzen.

Der Ofen bleibt auch während der Bereitschaftsphasen auf Betriebstemperatur, um immer bereit zu sein und Ihre Gerichte in Sekundenschnelle aufzuheizen. Die ADAPTIVE Cooking-Technologie passt den Garprozess automatisch an die tatsächliche Beschickung mit Lebensmitteln an.



Einstellen

Bis zu 9 Garschritte für jedes Programm



Programme

384 gespeicherte Programme



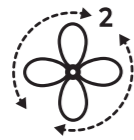
SPEEDUNOX

Wählen Sie aus, was Sie zubereiten möchten und das gewünschte Ergebnis



Unox-Technologien

Leistungen ohne Kompromisse



AIR.Plus

Sie leitet, vereint, verwandelt.

Es garantiert eine perfekte Luft- und Wärmeverteilung innerhalb der Backkammer, für gleichmäßige Ergebnisse an jedem Punkt auf jedem Blech, für alle Bleche.



DRY.Plus

Extrahieren von Feuchtigkeit für maximalen Geschmack.

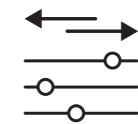
Sie entzieht der Backkammer die Feuchtigkeit und hilft so, die innere Struktur des Produktes richtig zu formen und garantiert eine Textur, die auch Stunden nach dem Backen gleich bleibt.



SPEED.Plus

Der Garbeschleuniger.

Die kombinierte Arbeit des Mikrowellengenerators, der Geometrie der Wellenleiter und des Garraums und des Hochgeschwindigkeitsgebläses mit Umwälzfunktion sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen an jedem Punkt der Platte.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.

Durch die Registrierung von Änderungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur, passt der Kombi-Ofen den Garprozess automatisch an die tatsächliche Lebensmittelmenge an und garantiert jedes Mal ein identisches und perfektes Ergebnis.



SMART.Preheating

Intelligente Vorheizung.

Kombination der Analyse früherer Garvorgänge mit den Einstellungen des nächsten. Der Ofen stellt automatisch die beste Temperatur und Vorheizzeit ein, um eine maximale Wiederholbarkeit der Ergebnisse über den Tag zu gewährleisten und die Wartezeit zu verkürzen.



AUTO.Soft

Sanfte Garfunktion.

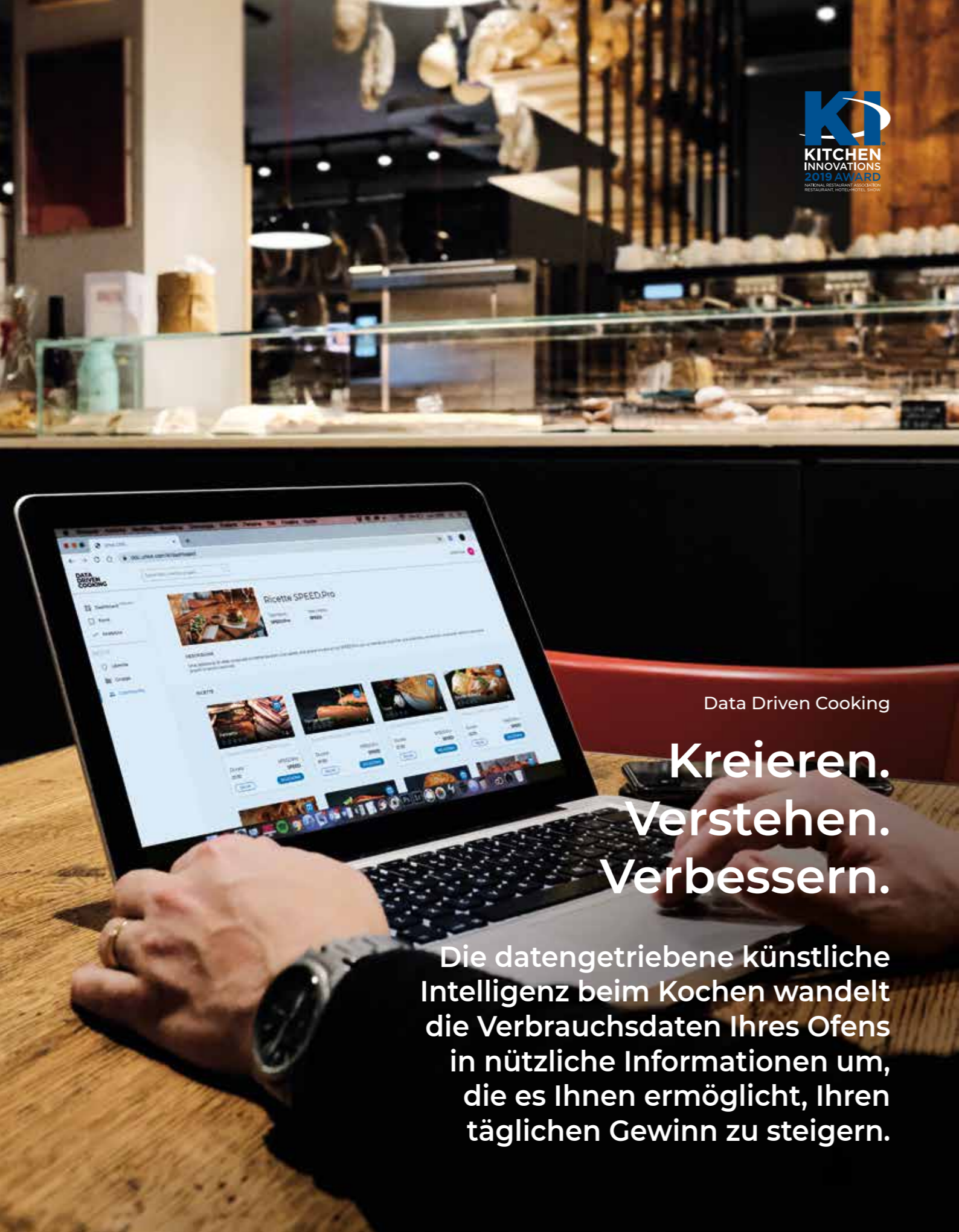
Bei Aktivierung reguliert der Ofen automatisch den Temperaturanstieg, um ihn sanfter zu machen und eine optimale Wärmeverteilung auf jedem Blech im Ofen zu gewährleisten. Das Beste für empfindliche und hitzeempfindliche Lebensmittel.

Entwickelt von Profis für Profis

Services

Wir versprechen Ihnen absolute Sicherheit. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Ziele mit dem Gedanken, dass wir immer an Ihrer Seite sind.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russland



Data Driven Cooking

**Kreieren.
Verstehen.
Verbessern.**

Die datengetriebene künstliche Intelligenz beim Kochen wandelt die Verbrauchsdaten Ihres Ofens in nützliche Informationen um, die es Ihnen ermöglicht, Ihren täglichen Gewinn zu steigern.

Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

Ein zu entdeckendes Ökosystem



Erstellen und freigeben

Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.
Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihren Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.



Überwachen und verbessern

Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.
DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.



360° Unterstützung

Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.
DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen. Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!

Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Ausgangspunkt

Ein globales Servicenetz

Eine einwandfreie Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres BAKERLUX SPEED.Pro™ zu gewährleisten und Störungen in Ihrer täglichen Arbeit zu vermeiden. Wir konzentrieren uns auf Sie, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was für Sie wichtig ist. Finden Sie die autorisierten Dienstleistungszentren in der Nähe.

Wartung und Instandhaltung

Stoppen Sie Ihre Arbeit nicht

Der schnellste Service vor Ort

Wenn Ihr Ofen mit dem Internet verbunden ist, kommuniziert er direkt mit unserem Dienstleistungsteam, so dass wir schnell oder sogar vor der Wartung eingreifen können. Die Erhaltung Ihres Ofens in optimalem Zustand hat für Unox oberste Priorität: Unsere Techniker stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Folgendes zu gewährleisten: Den besten Online- und Vor-Ort-Support.

LONG. Life Garantie

Ein Versprechen der Zuverlässigkeit



Eine Entscheidung für die Zukunft

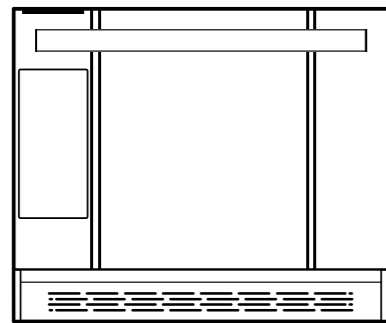
Leidenschaft lässt keine Ablenkung zu und um mit dem Unerwarteten in der Küche umgehen zu können, braucht man zuverlässige Helfer an seiner Seite. Dank Unox und seinem LONG.Life Programm haben Sie die Unterstützung unserer spezialisierten Techniker und 12 Monate Garantie auf Arbeit und Ersatzteile. Alle unsere Produkte sind auf eine lange Lebensdauer ausgelegt, sichern Ihnen die bestmögliche Technologie und ermöglichen es Ihnen, sich jeder Herausforderung zu stellen.

*Gewährleistungsbedingungen prüfen für Ihr Land auf unox.com

Datenblatt, Funktionen und Zubehör

Der erste baking speed oven

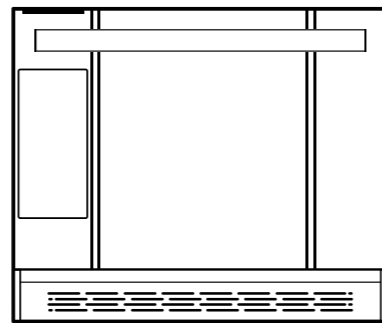
BAKERLUX SPEED.Pro™



600 x 797 x 541 mm
B x T x H

XESW - 03HS - EDDN

Kapazität 3 460 x 330
Blechabstand 75 mm
Frequenz 50 Hz
Spannung 380-415 V 3N~
Anschlusswert 6.5 kW
Gewicht 88 kg



600 x 797 x 541 mm
B x T x H

XESW - 03HS - MDDN

Kapazität 3 460 x 330
Blechabstand 75 mm
Frequenz 50 Hz
Spannung 220-240 V 1~
Anschlusswert 3.35 kW
Gewicht 88 kg

Model

SPEED.Pro™



Technische Details



Backkammer aus Edelstahl AISI 304 mit integrierter Halterung für Bleche



RGB-LED-Beleuchtung



Wi-Fi-Verbindung



In die Kammer integrierter Katalysatorfilter des Garens zur Geruchsbekämpfung



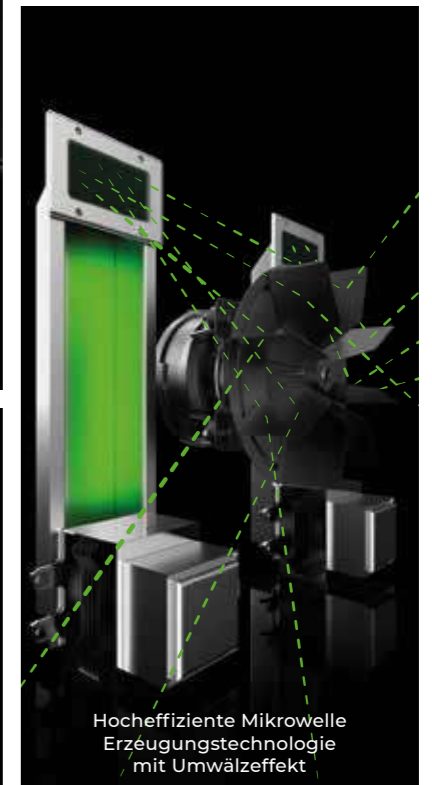
Doppelgängiges Lüfterrad und Hochleistungs-Rundheizelemente



Panel mit integriertem USB



Komponenten-BelüftungsfILTER mit Krümelsammler integriert, abnehmbar und waschbar



Hocheffiziente Mikrowelle Erzeugungstechnologie mit Umwälzeffekt

Design

SPEED.Pro™

Lösungen, die Ihren Return on Investment maximieren

Vervielfachen Sie Ihre Chancen

Konfigurationen



SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Verwenden Sie die Seite-an-Seite-Positionierung oder Stapelsätze zur Installation mehrerer Einheiten auf kleinstem Raum.



LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™ MASTER

Für die anspruchsvollsten Kunden erlaubt der Gärschrank Folgendes auszunutzen: Das volle Potential von BAKERLUX SPEED.Pro™ als Backofen.



SPEED.Pro™ + EVEREO®

Mit EVEREO® kombiniert mit SPEED.Pro™ können Sie Folgendes erstellen: Ein Ladengeschäft, das in der Lage ist, schnell 38 Portionen jeder Art von Essen zu servieren.

Konfigurationen

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™

Funktionen

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: passt die Kochparameter automatisch an, um wiederholbare Ergebnisse zu gewährleisten

SMART.Preheating: stellt automatisch Temperatur und Vorheizdauer ein

AUTO.Soft: verwaltet den Temperaturanstieg, um ihn empfindlicher zu machen

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: entzieht der Backkammer Feuchtigkeit

AIR.Plus: Ventilator mit Reversiergetriebe und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

SPEED.Plus: erzeugt Mikrowellen und verteilt sie gleichmäßig in der Backkammer

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi-Verbindung

Ethernet-Verbindung

ddc.unox.com: Überwachen Sie die Nutzung in Echtzeit, erstellen Sie Rezepte und senden Sie sie von Ihrem PC an Ihre Öfen

DDC.Stats: Analysieren, vergleichen und verbessern Sie Ihre Ofen-Nutzungs- und Verbrauchsdaten

DDC.App: Überwachen Sie Ihre angeschlossenen Öfen in Echtzeit von Ihrem Smartphone aus

DDC.Coach: analysiert die Art und Weise, wie Sie den Ofen benutzen, und schlägt Ihnen neue, personalisierte Rezepte vor

MANUELLES BACKEN

Konvektionsgaren von 30 °C bis 260 °C

Konvektionsgaren + Mikrowelle ab 30 °C

Maximale Vorwärmtemperatur 260°C

FORTGESCHRITTENES UND AUTOMATISCHES GAREN

PROGRAMME: Speichern Sie bis zu 896 Programme mit ihrem Namen, Bild oder ihrer handschriftlichen Unterschrift

CHEFUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek aus, was gekocht werden soll, und der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein

SPEEDUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek aus, was gegart werden soll, und der Ofen stellt automatisch alle Parameter für den Geschwindigkeitsmodus ein

9 Backschritte

24 Schnellprogramme (12 SPEED und 12 BAKE)

HILFSFUNKTIONEN

Vorheiztemperatur bis zu 260 °C - vom Benutzer für jedes Programm einstellbar

Anzeige des Garzeitendes

Haltekochmodus "HOLD" und Dauerbetrieb "INF"

Visualisierung des Sollwertes der Backkammertemperatur

Temperatur-Einheiten werden in °C oder °F angezeigt

LEISTUNG UND SICHERHEIT

Protek.SAFE™: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Bedarf

Protek.SAFE™: Kühle Außenflächen

TECHNISCHE EINZELHEITEN

Abgerundeter Garraum aus Edelstahl AISI 304

Backkammer mit integrierten Blechauflagen

Visuelle Anzeige des Backstatus mittels mehrfarbiger LEDs

Bedienfeld mit Wasserfestigkeitszertifizierung - IPX3

Krümelsammelsystem im Filter unter der Tür integriert

Schwerlaststruktur mit innovativen Materialien

2-stufiges Mehrfachsystem mit runden Hochleistungs-Heizelementen

Nach unten öffnende Tür

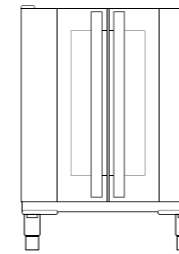
Annäherungs-Türkontaktschalter

Autodiagnosesystem für Probleme oder Ausfälle

Sicherheitsthermostat

Zubehörteile

GÄRSCHRANK



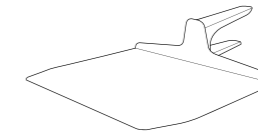
LIEVOX

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - B x T x H
Art. XEKPT-08HS-C

LIEVOX MIT BOILER

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - B x T x H
Art. XEKPT-08HS-B

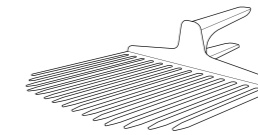
SPATEL



FLACHER SPATEL

Antihafte Spatel für SPEED.plate
365 x 477 x 92 mm - B x T x H
Art. XUC165

Antihafte Spatel für SPEED.plate
165 x 427 x 92 mm - B x T x H
Art. XUC166

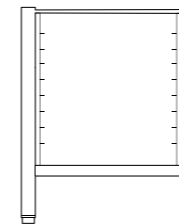


KAMM SPATEL

Aluminiumspatel für SPEED.Grid
365 x 477 x 92 mm - B x T x H
Art. XUC167

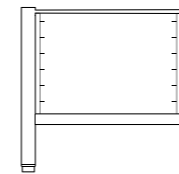
Aluminiumspatel für SPEED.Grid
165 x 427 x 92 mm - B x T x H
Art. XUC168

UNTERGESTELL



UNTERGESTELL HOCH

594 x 546 x 738 mm - B x T x H
Art. XWKRT-08HS-H



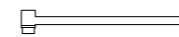
UNTERGESTELL MITTELHOCH

594 x 546 x 559 mm - B x T x H
Art. XWKRT-06HS-M



UNTERGESTELL NIEDRIG

594 x 546 x 355 mm - B x T x H
Art. XWKRT-00HS-L

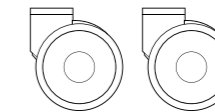


BODENPOSITIONIERUNG

594 x 546 x 150 mm - B x T x H
Art. XWKRT-00HS-F

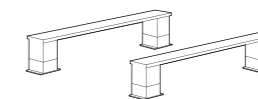
*Vorgeschrieben für ein Gerät auf dem Boden

ROLLEN UND FÜSSE



SATZ ROLLEN KIT

2 Räder mit Bremse - 2 Räder ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012



FUSSKIT

2 Halterungen mit Füßen zur Positionierung des Ofens auf einem Tisch
Art. XUC025

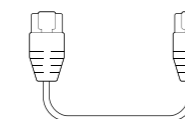
REINIGUNGSMITTEL



SPRAY&Rinse

Sprüh-Reinigungsmittel
Art. DB1044

VERBINDUNG



ZUBEHÖR FÜR DEN ANSCHLUSS DER ÖFEN

Ethernet-Verbindungsset
Art. XEC011

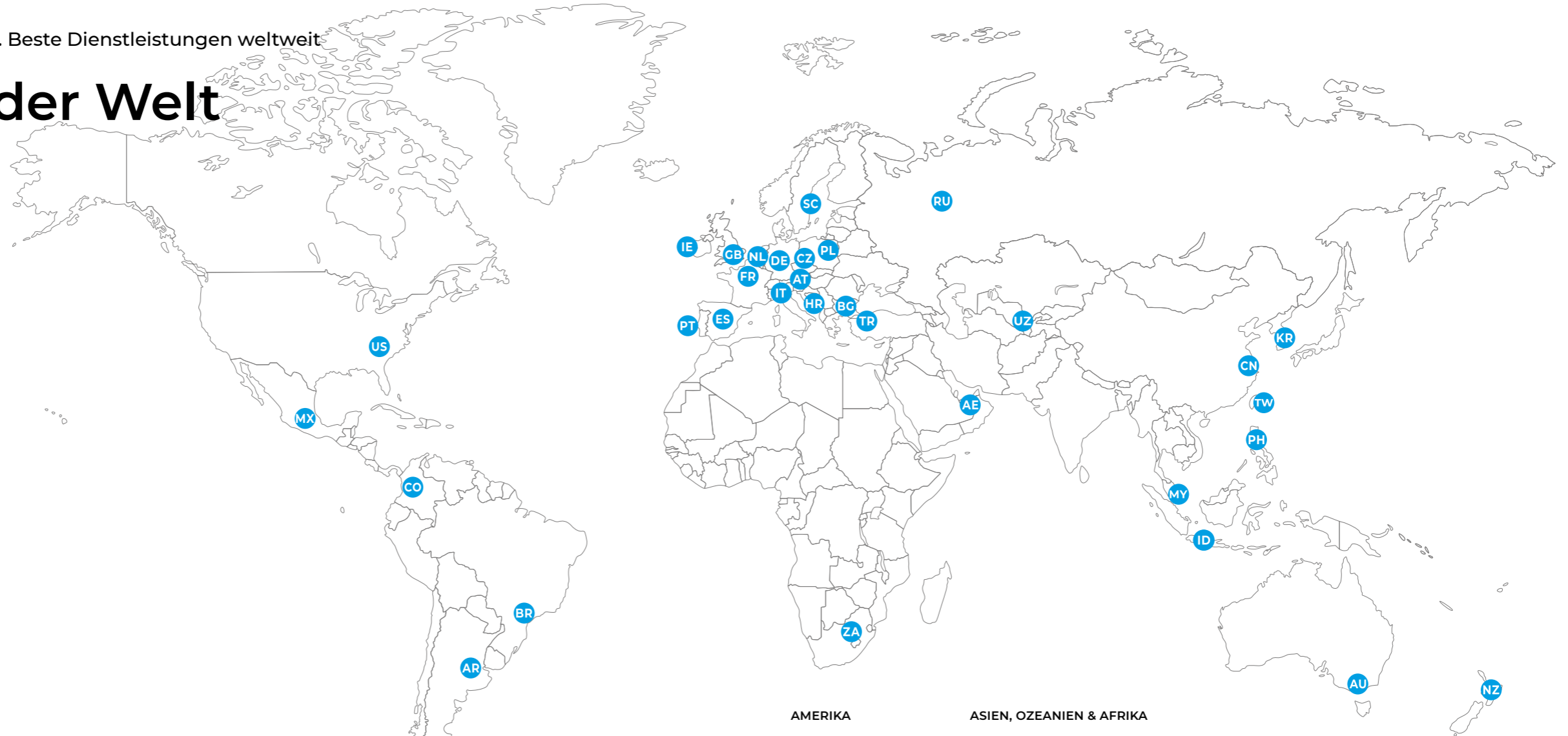


ZUBEHÖR FÜR DEN ANSCHLUSS DER ÖFEN

WiFi-Verbindungsset
Art. XEC012

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

Unox in der Welt



Kontakte

Kontakte

INTERNATIONAL

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPA

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMERIKA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIEN, OZEANIEN & AFRIKA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件 info.china@unox.com
电话 +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일 : info.asia@unox.com
전화 : +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI2007A1 gedruckt 11-2020

Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können geändert werden und ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.